

	HACCP FICHE DE SPECIFICATION Cake en barquette – 210 gr CERISES	HACCP – FS – ACRTC Création : 13/05/2019 MAJ :
--	--	--

Dénomination commerciale : **Barquette de 5 cakes à la cerise**

DESCRIPTION
Barquette de 5 cakes en forme de bouchons à la cerise
UTILISATION
Les cakes à la cerise sont prévus pour être consommés en l'état sans avoir besoin d'être réchauffés.
CARACTERISTIQUES ORGANOLETIQUES
• Aspect/forme : forme « bouchon de champagne, avec cerises bigarreaux et des raisins secs à l'intérieur. • Couleur : dorée sur le dessus, dessous brun • Texture : Moelleuse • Saveur : Léger goût fruité
INGREDIENTS :
Fruits 35 %(soit cerises bigarreaux,(15%), raisins(14%) dont huile de colza ou de coton 0.3% à 0.5%, melons confits (5.9%),[sirop de glucose, saccharose, jus de carotte, radis, pomme, patate douce, concentré de jus de griottes, acide citrique, sorbate de potassium, anhydride sulfureux(traces)] – farine de BLE , huile végétale de colza, sucre, ŒUFS , LAIT entier , sorbitol, dextrose, eau, glycérine, poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, sel, arôme naturel.
PEUT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS A COQUES et de SOJA

	HACCP FICHE DE SPECIFICATION Cake en barquette – 210 gr CERISES	HACCP – FS – ACRTC Création : 13/05/2019 MAJ :
--	--	--

DIMENSION PRODUITS H X I X L	7 X 4 X 21 cm		
GENCOD	3188590000130		
REF INTERNE	ACRTC14		
POIDS NET	210 GR		
DLUO	13 SEMAINES 60 JOURS GARANTIS	MARQUAGE DLUO	DD.MM.YY
LOT	QUANTIEME + ANNEE DE FABRICATION Soit : 29018 = fabrication du 290 -ème jour de l'année 2018		
Condition de stockage	Entre + 5° et + 30° dans un endroit frais et Sec		
Mode de transport	Camion non réfrigéré		
Conditionnement	Vrac dans barquette cartonnée filmée.		

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES CAKES CERISES

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
	pour 100 g
bilan calorique en Kcal	378 KCal
bilan calorique en Kjoules	1589 KJ
lipides	12,7 gr
dont acide gras saturés	1,7 gr
glucides	61,5 gr
dont sucres	31,5 gr
protéines	4,4 gr
sodium	0,61 g

LES ECUREUILS DU LANGUEDOC – 10 RUE PAUL HEROULT – 34500 – BEZIERS
SARL AU CAPITAL DE 200 080 €
SIRET : 39819403500034 – 1072 Z



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake en barquette – 210 gr
CERISES

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

Allergènes présents (selon les directives 2008/5CE, 2007/68CE, 2000/13CE.)	Produit	Usine	Précisions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	X	X	Noté sur les ingrédients
Œufs et produits à base d'œufs	X	X	Noté sur les ingrédients
Lait et produits à base de lait	X	X	Noté sur les ingrédients
Anhydride sulfureux et sulfite de concentration de + de 10 mg/kg)	X	X	Noté sur les ingrédients (traces)
SOJA		X	Noté sur les ingrédients

OGM	Pas de trace d'OGM dans aucune de matière première
-----	--

Caractéristiques microbiologiques	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C	300 000
Coliforme totaux 30° C	1000
Escherichia coli (b-glucuronidase+)	1
Anaérobie sulfito-réducteur 46°C	10
Staphylocoques à coagulase positive	100
Salmonella	Absence
Levures	100
Moisissures	100
Les analyses microbiologiques sont réalisées par un laboratoire externe accrédité COFRAC	

	HACCP FICHE DE SPECIFICATION Cake en barquette – 210 gr CERISES	HACCP – FS – ACRTC Création : 13/05/2019 MAJ :
--	--	--

Colisage : dimension h X L X l : 8 X 32 X 45 cm			
UVC/COLIS	14	UVC/BOX	120 ou 60 UVC
COLIS/PALETTE	50	BOX/PALETTE	12
COLIS/COUCHES	5	BOX/COUCHES	4
COUCHES/PALETTE	10	COUCHES/PALETTE	3
GTIN COLIS	131188591000006	GTIN PALETTE	A définir



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake en barquette – 210 gr
CERISES

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

RECETTE

CAKES RAISINS : ACRT

HORNO	FARINE	24,2	KG	27,52%
QUARON	SUCRE	11,3	KG	12,85%
FRITRAVICH	RAISINS	15,1	KG	17,17%
MARLIAGUES	MELON	6	KG	6,82%
VILLENEUVE	ŒUFS	7,8	KG	8,87%
HULINE	LAIT	4	L	4,55%
HUILE BENOIT	HUILE DE COLZA	11	L	12,51%
	EAU	1	L	1,14%
QUARON	SORBITOL	3	L	0,92%
QUARON	DEXTROSE	1,5	KG	1,71%
C.S.M	LEVURE	0,81	KG	0,92%
QUARON	GLYCERINE	2	L	2,27%
HULINE	SEL	0,15	KG	0,17%
GAZIGNAIRE	AROME ORANGE	0,05	L	0,06%
GAZIGNAIRE	AROME CITRON	0,04	L	0,05%
total		87,95		



HACCP
FICHE DE SPECIFICATION
Cake en barquette – 210 gr
CERISES

HACCP – FS – ACRTC
Création : 13/05/2019
MAJ :

RECETTE	TEMPS	VITESSE DU PETRIN
Mélange 1		
Œufs, sel, glycérine, sorbitol, arômes, sucre, dextrose, lait, eau.	2 minutes	1
Mélange 2		
huile	2 minutes	1
Mélange 3		
Farine, levure	2 minutes + 1 mn à 3	1
Mélange 4		
Fruits raisins	6 minutes	1